

Estándar de competencias profesionales

Controlar la producción de vino mediante análisis organolépticos, microbiológicos y físico-químicos

Familia Profesional	Industrias Alimentarias
Nivel	3
Código	ECP0038_3
Estado	BOE
Publicación	Orden PRE/2047/2015

Competencia profesional

Elementos de la competencia

- EC1** Controlar la evolución de los vinos, mediante el análisis sensorial para conseguir la calidad establecida, determinando el momento de embotellado.
- IC1.1** El proceso de fermentación de los mostos y vinos, se controla, efectuando catas periódicamente, haciendo un seguimiento de su evolución.
 - IC1.2** El momento de descube de los vinos tintos, se determina mediante el análisis sensorial, valorando en la cata el contenido de polifenoles.
 - IC1.3** Los vinos sometidos a crianza, se controlan, mediante el análisis sensorial, determinando su evolución y momento de embotellado.
 - IC1.4** El proceso de envejecimiento, se controla mediante catas periódicas, evitando posibles defectos que pudiesen surgir durante la permanencia de los vinos en barricas.
 - IC1.5** Los vinos obtenidos se asocian a procesos de vinificación y crianza, en función de la calidad y características organolépticas.
- EC2** Controlar la actividad microbiana del fruto y los vinos a lo largo de la fermentación, crianza y envasado, mediante el análisis microbiológico para su estabilidad.

- IC2.1** La entrada de uva en bodega se controla, determinando el estado sanitario de la vendimia, mediante el análisis microbiológico.
- IC2.2** El proceso fermentativo se controla, mediante la evolución de las levaduras por medio de análisis microbiológicos establecidos.
- IC2.3** La fermentación del ácido málico se regula, mediante el control de bacterias malolácticas para cada vino, aplicando los procesos químicos, físicos y microbiológicos correspondientes.
- IC2.4** La crianza de los vinos en barricas se controla con análisis microbiológicos habituales, para conocer la población bacteriana presente y su posible incidencia en la calidad del vino.
- IC2.5** La estabilidad biológica del vino antes de su embotellado se verifica con los equipos (test de integridad, punto de burbuja, pasteurizador, entre otros), según protocolos establecidos.
- IC2.6** El envasado del vino se efectúa, controlando el estado microbiológico de toda la línea, garantizando su completa asepsia.
- EC3** Controlar la calidad de los vinos, mediante determinaciones físico-químicas de los vinos para conseguir la calidad establecida.
- IC3.1** Las muestras de uva que llegan a bodega se analizan químicamente, determinaciones glucométricas, con determinación del grado Beaumé (°Bè), entre otras para valorar la calidad del producto.
- IC3.2** Los mostos obtenidos tras el procesado mecánico se analizan físico-químicamente, determinando las correcciones a aplicar antes de iniciar el proceso fermentativo.
- IC3.3** La fermentación alcohólica, se controla, mediante el seguimiento de los parámetros físico-químicos más significativos (densidad, temperatura, entre otras), detectando posibles paradas de la fermentación.
- IC3.4** La fermentación maloláctica, se controla, mediante determinaciones físico-químicas, (de ácido málico, láctico, entre otras), obteniendo la calidad y tipificación del vino.
- IC3.5** El control analítico del vino se realiza antes de proceder al envasado, obteniendo sus características y su posible evolución.
- IC3.6** El envasado del vino se controla, mediante determinaciones físico-químico según especificaciones del proceso, siguiendo protocolos de análisis, pudiendo conocer sus características (acidez, grado alcohólico, clarificación, entre otras) y su posible evolución.
- IC3.7** La evolución de los parámetros físico-químicos en el envejecimiento de los vinos, tanto en bodega, como en botella, se controla mediante, determinaciones físico-químicas de sus componentes.

Contexto profesional

Ámbito profesional

Sectores productivos

Ocupaciones y puestos de trabajo relevantes

Medios de producción

Sala de catas. Climatizadores. Ordenadores, Laboratorios. Material de laboratorio. Cabinas de flujo laminar, microscopios. Espectrofotómetros. Equipos de medición de análisis automáticos, pHmetros. Conductímetros. Cromatógrafos. Refractómetros. Turbidímetros.

Información utilizada o generada

Manuales de enología. Normativa vitivinícola aplicable. Manuales de productos enológicos. Manuales de equipos de laboratorio. Manuales sobre cultivo de microorganismos. Métodos oficiales de análisis. Manuales de procedimiento. Resultados de análisis. Características de los vinos obtenidos. Registros de análisis realizados. Registros de productos y material de laboratorio. Registro de evolución analítica de los vinos. Registro de la evolución organoléptica de los vinos. Hojas de cata. Parámetros de calidad de la uva. Fichero de resultados analíticos. Archivos de información y trazabilidad. Archivo de análisis de cada uno de los vinos de bodega.